WYCHODZI DWA RAZY NA TYDZIEŃ

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 20 Listopada / 2 Grudnia **№ 94.** Rok 1860.

UPRAWA CHMIELU

w zastosowaniu do średnich i małych gospodarstw kraju naszego.

(Dalszy ciąg).

I.

Chociaż chmiel należy do roślin sztucznie uprawianych w rolnictwie, to przecież spotykamy go wszędzie w dzikim stanie u nas, gdyż ogólnie dochodzi do 66° północnéj szerokości. Zwykle widzieć go można około siedlisk, choć krzewi się w lasach i krzakach, otaczając swemi splotami przyległe rośliny. Chmiel dziki sadowi się na gruntach rozlicznych przymiotów; czasami widzieć się daje na wilgotnych, inną razą na suchych pagórkach, odkrytych zewsząd. Dziki nie różni się od uprawianego, lubo ten ostatni, z powodu starań, rozwija się zupełniéj, dojrzewa prędzéj, daje obfitszy zbiór i lepszych własności.

Chmiel jest rośliną rozdzielno-płciową, to znaczy jeden osobnik posiada kwiatki męzkie, drugi żeńskie; różnicę między temi męzkiemi i żeńskiemi roślinami łatwo poznać podczas kwitnienia chmielu, a nadto są cechy dozwalające wprzód jeszcze zdeterminować jakie osobniki wydadzą męzkie, a jakie żeńskie kwiatki. U roślin męzkich łodyga zwykle jest cienka, gładka, burawa albo czerwonawo-pstra; liście sercowate, głęboko wcinane po brzegach, zawieszone na długich cienkich szypułkach. U roślin żeńskich, łodyga i liście daleko silniejsze; przytém łodygi po większéj części żłobkowate a liście pięcio-łopatkowe z tępemi wcięciami na brzegach, uczepione na grubych szypułkach. Kwiaty męzkie nie posiadają korony i składają się tylko z pięcio-listkowego kielicha, w którym znajduje się pięć pręcików, z żółtemi podługowatemi pylnikami. Męzkie rośliny nazywają częstokroć w niektórych okolicach głuchym chmielem. Żeńskie kwiaty przedstawiają rodzaj łuszczkowatéj główki, składającéj się ze zbioru łuszczkowatych przykwiatków, przy osadzie których znajduje się po jednym słupku dwudzielnym; główka ta nazywa się zwykle *szyszką* chmielową. Szyszki chmielowe są właśnie tą częścią rośliny, dla któréj głównie jest u nas uprawianą, dla tego też w chmielnikach uprawiają tylko rośliny żeńskie. Główna materya w szyszkach zawarta, zwana *lupulinem*, jest rodzajem proszku, złożonego z maleńkich żółtawych ziarenek, w skład których wchodzi gorzki aromatyczny pierwiastek, udzielający piwu smaku i zapachu. Pyłek ten tworzy się u osady łuszczkowatych przykwiatków stanowiących szyszkę, tudzież na powierzchni słupka. Po odbytém zapłodnieniu słupka, tworzy się okrągłe ciemno-bure nasienie, które po dojrzeniu posiada własność reprodukcyi. Lecz po większéj części, w skutku braku egzemplarzy męzkich, słupki nie są zapłodnione, a zatém nasiona zwykle nie rozwijają się. Od większéj lub mniejszéj ilości zawartego lupulinu zależy wartość chmielu, siła i zapach jego, a zatém korzyści z uprawy téj rośliny.

Zdarzyło nam się widzieć w niektórych okolicach takie chmielniki, w których właściciele, skutkiem nieznajomości przedmiotu, uprawiają męzkie rośliny i narzekają potém na nieurodzaj chmielu, zarzucając w końcu uprawę takowego, jako niemożliwą i niewdzięczną. Dla tego też należy zwrócić pilną uwagę, aby nie popełnić omyłki w wyborze rośliny, przeznaczonéj do otrzymania chmielu handlowego.

Łodygi chmielu cienkie i długie, dochodzą niekiedy od 7 do 8 sążni; podczas wzrostu obwiją się około blisko stojących tyczek, w kierunku od wschodu na zachód, według słońca. Lubo dziko rosnący chmiel przedstawia jeden tylko gatunek, jednak w skutku sztucznéj uprawy, różnicy klimatów, gruntów... utworzyło się kilka odmian, różniących się głównie wielkością szyszek, formą i kolorem takowych, albo prędszém lub późniejszém dojrzewaniem, a nakoniec kolorem łodyg. Dla tego też lepszy gatunek chmielu, przy jednakowych staraniach daje lepszy produkt, który przy równych wydatkach przynosi gospodarzowi większą korzyść aniżeli niższe gatunki. Dla tego też konieczną jest rzeczą wybrać jak najlepszy gatunek chmielu do uprawy, a do takich należą czeskie, i angielskie. Z tych na szczególną uwagę zasługuje tak nazwany *czerwony chmiel*, posiadający łodygę czerwono-ciemną, prawie fijołkową; szyski znaczne, podługowate, blisko dwa cale długie, w dolnéj części niemal czworograniaste, w górnéj owalne, koloru żółtego. Głośnym jest także *chmiel zielony*, posiadający łodygę jasno-zieloną, szyszki okrągłe i również jasno-zielone, osadzone na krótkich, gładkich, cienkich szypułkach. *Biało-zielony* chmiel posiada szyszki dłuższe od poprzedniego, formą zbliżone do szyszek czerwonéj odmiany, prawie białego koloru, osadzone na długich szypułkach. Prócz tego, do niższych gatunków chmielu należy nasz krajowy, albo tak nazwany *wiejski*, powszechnie uprawiany przy ogrodach. Całe około niego staranie ogranicza się na podcięciu, dla tego nicém się prawie nie różni od dzikiego chmielu. Ten ostatni, zebrany przed opadnięciem lupulinu, także znaleść może użycie. Z tego cośmy powiedzieli widoczna, iż zagraniczne gatunki chmielu odznaczają się wielkością szyszek, które nadto zawierają więcéj lupulinu i dla tego też poszukiwane są w handlu przez piwowarów, gdyż udzielają piwu wykwintnego smaku i zapachu.

Od wyboru miejsca pod chmielnik zależy bardzo wiele korzyści z chmielnictwa, i dla tego też należy zwracać na tę okoliczność najpilniejszą uwagę, gdyż raz zaprowadziwszy chmielnik w miejscowości nieodpowiedniéj téj roślinie, przez kilka lat uczuwać się dają niepomyślne ztąd skutki popełnionéj omyłki; jedynym w takim razie ratunkiem założenie nowego chmielnika, co pociąga za sobą koszta, stratę czasu i robocizny. Słów kilka więc naprzód powiemy o tych miejscowościach, na których nie należy zakładać chmielników.

Miejsca wysokie, otwarte, nie zasłonięte od chłodnych wiatrów panujących w okolicy, nie kwalifikują się pod chmielniki. Również z drugiéj strony niziny, cierpiące od wilgoci, w skutku zbierającéj się wody nieznajdującéj odpływu, nie mogą służyć za posadę chmielnika, a toż samo możemy powiedzieć o miejscach zalewanych na wiosnę. Nareszcie, grunta sąsiadujące z lasami wilgotnemi, położone blisko jezior, także nieodpowiadają przeznaczeniu, wystawione są bowiem na mgły szkodzące chmielowi; przytém podlegając szybkim zmianom temperatury, sprzyjają rozwojowi różnych chorób chmielu. A zresztą, bliskość lasów tamuje wolny przypływ powietrza i sprzyja rozradzaniu się robactwa niszczącego chmiel. W bliskości dróg, (jak się to u nas bardzo często

zdarza) także nie należy zakładać chmielników, gdyż pył drogowy jest nadzwyczaj szkodliwym dla dobrych własności chmielu. Bliskość budynków, płotów wysokich, również zaliczyć należy do niesprzyjających okoliczności, gdyż przedmioty te zacieniają roślinę, wymagającą do dojrzenia swobodnéj operacyi słońca, i przypływu powietrza.

Unikając tych okoliczności niesprzyjających chmielnictwu, należy zakładać chmielniki w takich miejscach, które są wystawione na działanie słońca, a zatém otwarte od wschodnio-południowéj strony, a zamknięte i zabezpieczone od wiatrów panujących zimnych, mianowicie jak u nas zachodnio-północnych. Mianowicie wybornie udają się chmielniki na pochyłościach zwróconych ku południowi. Miejscowości położone w tych warunkach, spotykają się u nas bardzo często, szczególnie w Sandomierskiém, Krakowskiém i Lubelskiém. Wsie zwykle u nas rozkładają się na wzgórzach, spadki których zajęte są ogrodami i pastwiskami. Na nich to, mianowicie od południa, jeżeli i inne jeszcze warunki odpowiadają, najkorzystniéj zakładać chmielniki, które w takim razie znajdą się zawsze pod okiem gospodarza, i z wielką wygodą mogą być obrobione i dojrzane.

Toż samo odpowiadają przeznaczeniu pod chmielniki niziny nad małemi rzeczkami, które utrzymują w gruncie umiarkowaną wilgoć; tylko zważać należy, aby przy wylewie rzeki chmielnik nie był zatapiany, mianowicie letnią porą, a przeciwnie otwarty na działanie ciepłych wiatrów. Jeżeli na terytoryum gospodarskiém nie znajdziemy miejsc odpowiednich do założenia chmielnika, a przytém z innych przyczyn ograniczyć się należy na pielęgnowaniu chmielu w ogrodach (np. w ogródkach włościańskich), wtedy potrzeba obierać posadę ile możności najdaléj od budynków, tak aby przedzielała chmielnik od zabudowań przynajmniéj dziesięcio-sążniowa przestrzeń. Nadto zważać należy na zachowanie powyżéj wyszczególnionych warunków co do rozłożenia światła, przepływu powietrza i t. d. Tylko w takim razie można się spodziewać korzyści z chmielnika; w przeciwnym razie, zimne wiatry i brak przewiewu powietrza nie pozwalają rozwinąć się szczepom i wydać produkt odpowiedniéj dobroci. Te wszystkie błędy w prowadzeniu chmielników spotykamy w wielu u nas miejscach, nie można się więc dziwić, że wypadki nie odpowiadają oczekiwaniom.

Co się tyczy wyboru gruntu stosownego pod uprawę chmielu, w tém nie może być wielkich trudności, mierna bowiem gleba stosownie przyrządzona, służy ku temu bez znacznych kosztów, gdyż chmielnik zajmuje zwykle małą przestrzeń. Przeznaczając pod chmiel sto prętów, co w mniejszych dworkowych i wiejskich gospodarstwach jest wystarczającém, choćby lichéj ziemi, uprawa jéj nie przedstawia nieprzełamanych trudności. Nawet przy urządzaniu największego chmielnika nie tyle zwracać należy uwagę na gatunek gruntu, ile na położenie; wtedy bowiem wydatki na ulepszenia gleby wynagrodzone zostaną sowicie pięknym gatunkiem i plonem produktu. Najlepszą ziemią pod chmiel jest gliniasty czarnoziem, umiarkowanie wilgotny, z podstawą marglistą lub wapnistą, średnio przesiąkliwą; rola taka posiada obfity zapas materyałów pokarmowych, jest lekka i nie wysycha podczas upałów, a także nie cierpi od wody zbytecznéj. Podobnież odpowiednim jest grunt lekki piaszczysty, leżący w bliskości małych rzeczek i zwykle pokryty darnią i bujną roślinnością. Na takich stanowiskach gleba nader urodzajna z powodu naniesienia pożywnych cząstek w czasie peryodycznych nawodnień, i dla tego też uważać ja należy za najodpowiedniejszą na chmielnik, gdyż otrzymany produkt posiada silny aromat i znakomitą ilość lupulinu. Stara ogrodowa ziemia, długo pozostająca pod ogrodowinami, a zatém bogata w cząstki roślinne próchnicowe, podobnież suche, torfiaste kawałki, po odpowiedniém przygotowaniu stanowić mogą dobrą posadę na chmielnik. Grunta czysto gliniaste lub jałowe, nie odpowiadają przeznaczeniu, gdyż korzenie rośliny nie mogą zagłębiać się i rozprzestrzeniać dość łatwo, a z tego powodu chmiel, nie znajdując obfitości pokarmu jest mniejszy i w gatunku niższy, przyczém często trapiony bywa chorobami.

Jeżeli warunki miejscowe, a przedewszystkiém dogodne względy położenia skłonią gospodarza do wyboru gruntu nieodpowiadającego jakością uprawie pod chmiel, szukać wtedy należy poprawy w umiejętnéj uprawie takowego, a mianowicie w przedstępnych około roli robotach. Zależą one mianowicie na tém, aby uchylić te warunki, które czynią grunt pod uprawę chmielu niestosownym, a nadać mu naturę odpowiednią przeznaczeniu. Naprzód zwrócić należy uwagę na fizyczne własności gruntu, ktory może być albo zbyt wilgotny lub zbyt suchy. W pierwszym razie, miejsce wybrane należy okopać rowem, a nawet stosownie do potrzeby przeciąć kanałami. Tym to właśnie sposobem wiele miejsc nadbrzeżnych, osusza się i czyni dogodnemi pod uprawę chmielu. Niejednokrotnie należy także grunt osuszyć od podziemnych źródełek, ktore nurtują i podrywają ziemię, a przez to szkodliwe mogą być wyrosłym już roślinom. Wtedy pogłębić należy kanał tak głęboko, aby ściągnąć wszystkie źródła. Następnie grunt spulchnia się orką w jesieni i na wiosnę, raz jeszcze przechodzi pod zasiew polnéj lub ogrodowéj jakiejkolwiek rośliny. Jesienią po zbiorze rośliny uprawionéj, należy grunt silnie nawieźć, zaorać, a w roku następnym dobrze jest zasadzić kartofle i uprawę téj rośliny powtórzyć jak poprzednio, zgnoiwszy grunt na jesień. Tym sposobem po 2 lub trzech latach, grunt prawie zupełnie jałowy użyć będzie można na chmielnik. Ścisłe gliniaste grunta, mogą być także wilgotne i zimne. W tym celu należy zmniejszyć ścisłość ziemi tak, aby powietrze miało wolny przypływ i działaniem swojém pobudzało grunt do czynności produkcyjnéj. Można to osiągnąć nawiezieniem gruntu takiego piaskiem, marglem, pomięszanym z wielką ilością słomy i nawozu. Massy takie rozrzucają się po polu, które następnie przechodzi koléj zwykléj uprawy jesiennéj. W miejscu takiém na wiosnę sieje się jakakolwiek ogrodowizna, najlepiéj kartofle lub podobna okopowa. Nawiezienie powyżéj wskazanemi materyami powtórzyć należy raz jeszcze, z użyciem takiéj ilości, aby grunt po deszczu nie zatrzymywał wody na powierzchni a przepuszczał ją z łatwością.

Ze zbytku wilgoci cierpią grunta sapowate, piaszczyste, lekkie; dla zmniejszenia więc téj niedogodności należy nawozić je gliną, madą rzeczną, szlamem, lub przygniłym nieco nawozem. Rozumie się samo przez się, iż każde nawiezienie pociąga za sobą odpowiednie roboty i powtarzać to należy dotąd, dopóki grunt nie nabierze żądanych własności.

(Dalszy ciąg nastąpi).

O użyciu siarkanu magnezyi na nawóz.

Ileż to jeszcze jest przedmiotów uchodzących naszéj uwadze a użytecznych rolnictwu! Ileż to takich rzeczy, drobnych na pozór, bywa wywożonych za granicę, gdzie grunta użyzniają z uszczerbkiem produkcyi naszéj! Kości, ważne dla fosforu w nich zawartego, bezpowrotnie wywożą się do Anglii, któréj pszenica też za to przewyższa naszą sandomierkę, tyle niegdyś wsławioną; szmaty wełniane, produkowane przecież na naszych gruntach, tą samą idą drogą, a razem z rzepakiem i siemieniem lnianém, krocie centnarów najdoskonalszéj paszy i najlepszego nawozu, wywożą się do Niemiec, Francyi i Anglii.

Niegdyś wywożono niezmierne summy gotowych pieniędzy do wód zagranicznych. Chwała Bogu, pokazało się, że i my mamy wody mineralne w Ciechocinku, Busku, Szczawnicy. Używanie tychże wód wywołało także używanie sztucznych wód mineralnych, wyrabianych bezpośrednio w kraju naszym, a nie ustępujących wcale zagranicznym. Z téj to okoliczności ludzie, którzy nie chorują na panów, znajdują w kraju środki poratowania nadwątlonego zdrowia, i widzimy, że się nasze zakłady z każdym rokiem powiększają; ależ rolnictwo, jakkolwiek zyskuje na tém, iż kapitały w kraju się zatrzymują, nie exploatuje jeszcze materyałów pozostałych po takiéj fabrykacyi, i widzimy, że się nielitościwie wywożą do Szląska, aby tam użyzniały pola. Jednym z tych materyałów wywożonych jest *siarczan magnezyi*, na który naszym obowiązkiem poczytujemy zwrócić uwagę czytelników, i zacytujemy tu słowa

Ad. Stöckhardt'a, dla udowodnienia ważności tego materyału (1). Powiedziawszy poprzednio o znakomitéj wartości nawozowéj tego materyału, tak daléj ciągnie:

«W wielu miejscach znajduje się wapień, często tak piękny, że użyty być może w rzeźbiarstwie za marmur, złożony z węglanu wapna i magnezyi. Ilość węglanu magnezyi dochodzi w nim od 10 do 40%. Po wypaleniu i zgaszeniu otrzymuje się z niego wapno jałowe.

«W okolicy, zaczynającéj się między Miśnią i Mügeln, są łomy kamienia wapiennego, zwanego starym wapieniem warstwowym. Wapno wypalone z tego kamienia jest z dawna od saskich rolników bardzo cenione, jako wapno nawozowe i sprzedaje się w dalekie strony; pokazało się, że wszystkie (tam znajdujące się wapienie) zawierają 41 do 44% węglanu magnezyi.

«Ponieważ długoletnie doświadczenia okazały większą skuteczność wapna dolomitowego (magnezyę zawierającego), i zaprzeczyć temu nie można, a zatém ztąd wnosimy, że czysty wapień nie jest najlepszém wapnem nawozowém, ale przeciwnie, obfitujące w magnezyę. Wniosek ten zmienia dotychczasowe zdanie o wartości nawozowéj wapna, bo czyste wapno poczytywane było zawsze za najlepsze do nawożenia roli.

«Wniosek ten popiera silnie skład dojrzałego nasienia, w którém ilość magnezyi przewyższa ilość wapna. Rozbiór chemiczny popiołów z 31 różnych próbek pszenicznego ziarna, wykazał w niém 11,1 proc. magnezyi na 3,4 proc. wapna, a w popiele 20 próbek grochu, wyrosłego w najrozmaitszych gruntach i okolicach, pokazało się 8,3 pr. magnezyi na 4,5 proc. wapna. Podobną przewagą magnezyi nad wapnem spostrzeżono, z małemi tylko wyjątkami, i w innych nasionach. Oznaczając wprzybliżeniu i w liczbach okrągłych, jest magnezyi 2 razy tyle co wapna w grochu, w wyce, w bobie, w nasieniu madyi, tykwy, w tatarce, lnie i t. d.

«2½—3razy tyle co wapna: w pszenicy, życie, owsie, jęczmieniu, ziarnkach kawy i t. d.

«6—8 razy więcéj niż wapna w kukurydzy i w prosie, w nasieniu sosny i jodły.

«Powyższe rozbiory chemiczne robiono częścią w Niemczech, częścią w Anglii, Francyi i Ameryce, dla tego zgodność ich nie mogła być przypadkową, ale trzeba ją uważać za wyraz prawa natury. Choć nie dowiemy się z niego, jakim sposobem te dwie ziemie wpływają na pomyślny wzrost roślin, jednak stała ich obecność w roślinach, uczy nas, że obie są w ogóle potrzebne do ich rozwoju i wykształcenia, a stały ich stosunek w nasieniu, pniu i w gałęziach, usprawiedliwia przypuszczenie, że magnezya jest szczególnie potrzebna do wykształcenia nasienia, a wapno do wykształcenia ziela rośliny.«

Równe jest zdanie *Księcia Salm-Horstmar*, ogłoszone w dziełku «Versuche und Resultate über die Nahrung der Pflanzen,« tudzież «*Erdmann's Journal der praktischen Chemie.*«

Wracając do praktycznéj strony kwestyi, powiedzieć nam wypada parę słów o sposobie używania siarczanu magnezyi, który się pokazał dzielnym nawet przeciwko chorobie kartofli; powiedzieć nam wypada, że najlepiéj go używać w pomieszaniu z guanem, i że w takim razie na 2 do 3 cent. guana bierze się ⅔ do 1 cent. siarczanu magnezyi. Kartofle sadzą się zwykłym sposobem, jak również i siew zboża nie ulega zmianie. Po upływie 2 do 3 tygodni dopiero mięszanina guana i magnezyi, lub pudretty i magnezyi, albo też innych materyałów zastępujących guano, jak np. mąka kostna, rozsiewa się po młodych roślinach, i lekko zbronuje.

Grouven wychwala także skuteczność siarczanu magnezyi na koniczynę, lucernę i groszkowate w ogóle i powiada, że na lekkich gruntach, gdzie koniczyna jest niepewną, a gips nie wiele pomoże, nadzwyczajnie skutecznie działa mięszanina z 95 części gipsu, 30 części soli kuchennéj i 25 siarczanu magnezyi. Téj mięszaniny bierze się na mórg 300 funtów.

(1) Stöckhardta Prelekcye chemiczno-gospodarskie. Warszawa, u Gebethnera 1859, na stronie 28 i n.

Nietylko że magnezya jest ważnym materyałem nawozowym, ale ma także swoje znaczenie w hygienie. Owczarnia bez niéj obywać się nie powinna, bo ona ważny wpływ na zdrowie owiec wywiera. Kilka łutów na każdą owcę dodanéj do paszy magnezyi, sprawuje lekkie rozwolnienie, a wiemy ile ono jest potrzebném owcom, tak łatwo ulegającym chorobom zapalnym, pochodzącym z zatwardzenia. Mały taki dodatek, wcale nie kosztowny, byłby wybornym środkiem zapobiegającym, a jednocześnie mielibyśmy zdrowe owce i lepszy niż zwykle nawóz.

Radzimy szczerze ziemianom nie dopuszczać wywozu tak cennych, a w ogóle niekosztownych materyałów nawozowych. Co się przyda dla własnéj ziemi, zachować należy w kraju, abyśmy za nasze wyroby, wyższe niż płody surowe, do kraju sprowadzać mogli tyle nam potrzebne kapitały.

A. K.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Gdańsk, 24 listopada. Powietrze w upłynionym tygodniu było wilgotne, mgliste, pogoda niestała; po słabych nocnych przymrozkach, deszcz prawie codziennie padał, często nawet zmieszany ze śniegiem. Wiatr po większéj części był południowy lub południowo-zachodni.

Targi angielskie również mało były ożywione, jak w przeszłym tygodniu. Zupełny brak chęci do robienia zakupów silniéj już działał na ceny i tendencya do ich spadania wyraźniéj się objawiła.

Ceny gatunków wyborowych, pomimo trudności tranzakcyj wprawdzie stale utrzymane były, lecz gatunki mierne słabe, o 1½ do 2ch szyl. pr. quart. się cofnęły. Pszenica krajowa i z portów Czarnego morza, nawet przy gotowości sprzedających do ustępstw, niechętnych znajdowała kupców i tylko produkta z portów Bałtyku pochodzące, łatwiejszy miały odbyt i to po mniéj zniżonych cenach.

Podwyższenie dyskonta Banku Angielskiego i Francuskiego, wywołało w części ostrożność spekulantów i wywiera wpływ niepomyślny na tranzakcye. We Francyi, pomimo spokojnych targów ceny przeszło tygodniowe prawie wszędzie się utrzymały i konsumcya miejscowa wyczerpnie tygodniowe dowozy.

Na naszéj giełdzie ruch słaby a wiadomości o stanie targów zagranicznych nie przyczyniają się do ożywienia interesów. Z przyczyny wiatrów przeciwnych, nawet okręta od dawna awizowane w porcie jeszcze nie stanęły, a spekulacya, dla braku sposobności do wywozu nie robi zakupów.

W przeciągu tygodnia sprzedano na naszéj giełdzie pszenicy łasztów 210, żyta 175, jęczmienia 35, owsa 8, siemienia 8, rzepaku 1½, grochu 240, wyki 15.

	płacono za łaszt wagi hol.				guld. prus.			korzec warszawski wagi polskiéj		złp.	gr.	złp.	gr.
Pszenicy	od	118	do	121	422	do	456	222	268	34	12	36	23
	od	122	—	126	490	—	530	230	237	39	14	42	25
	—	127	—	130	540	—	576	239	245	43	20	46	16
	—	132	—	13¾	590	—	625	249	251	47	22	50	18
Żyta		125	—	—	340	—	345	235	—	29	16	29	29
Jęczmienia	od	96	do	10⅔	225	—	276	179	192	19	16	23	29
	—	103	—	107	282	—	318	193	201	24	15	27	10
Owsa	—	65	—	72	168	—	180	123	135	14	18	15	19
Siemienia	—	—	—	—	480	—	—	—	—	41	22	—	—
Rzepaku	—	—	—	—	576	—	—	—	—	49	16	—	—
Grochu	—	—	—	—	345	—	380	—	—	29	29	33	1
Wyki	—	—	—	—	306	—	330	—	—	26	16	28	20

Przebyło Toruń pszenicy łasztów 150½, żyta 40, siemienia 55½.

Przesłano drzewa: 500 belek a 28 stóp, po 7 srgr. stopa kub., 300 murłatów a 10'' 10' 26' po 6⅔ srgr. stopa kub., 400 murłat a 8' 8' 30' po 5 srgr., 1000 sztuk okrąglaków po 355 talarów za kopę.

Kursa zamian: Londyn 6, 17³/₇, Hamburg 149⅞, Amster. 141¼.

Alexander Makowski.

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy (prócz tego co w śpichrzach znajduje się) żyta czetwierti 6643, pszenicy 3427, jęczmienia 2452, owsa 5145, grochu 947, gryki 746, kaszy jęczmiennéj 1154, mąki żytniéj 1427, mąki pszennéj 866, kartofli 1653, siana fur 1374, słomy fur 548.

Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi

z upłynionego tygodnia,

to jest od dnia 25 listopada do 1 grudnia 1860 roku.

	rsr.	kop.	korzec			od rsr.	kop.	korzec	
Żyta czetwiert	7	$58\frac{1}{2}$	4	$62\frac{1}{2}$	Kaszy jęcz. ord.	9	$59\frac{1}{2}$		
Pszenicy ditto	10	76	6	61	Słomy pud . . .	—	27		
Grochu polnego	8	49	5	18	Siana pud . . .	—	36		
» cukrowego	10	21	6	23	Drzewa sos. sąż.	7	80		
« fasoli . .	10	$57\frac{1}{2}$	6	46	Wół dobry. . .	—	—		
Gryki	4	92	3	1	» średni . .	—	—		
Jęczmienia . . .	6	$51\frac{1}{2}$	3	98	» lichy . . .	—	—		
Owsa	3	$58\frac{1}{2}$	2	18	Ciele	—	—		
Mąki pszennéj					Baran	—	—		
przedniéj pud	2	$12\frac{1}{2}$			Wieprz dobry	—	—		
Mąki ordynar.	1	$44\frac{1}{2}$			» średni	—	—		
żytniéj pytlow.	1	10			« lichy .	—	—		
żytniéj razowéj	—	—			Masła pud . . .	8	70		
gryczanéj pud	—	86			Słoniny « . . .	4	60		
Kaszy jaglanéj					Kartofli czetw.	3	$3\frac{1}{2}$	1	85
czetwiert	12	79			Okowity wiadro				
« grycz. zw.	11	7			bez podatku .	2	80		
« drobnéj	15	25			Garniec	—	$91\frac{1}{2}$		
« jęcz. perł.	22	14							

Wprowadzono z Cesarstwa bydła rassy stepowéj sztuk 373, z opasów w Królestwie sztuk —, z Królestwa bydła rassy krajowéj sztuk 163, z pozostałego remanentu zeszłego tygodnia sztuk —, w ogóle sztuk 536; wieprzy 1020, cieląt 420, baranów —; z tych zakupiono na miejscową konsumcyę: wołów sztuk 451, wieprzy 720, cielęta i barany wszystkie; na liwerunek wołów sztuk 11; z bydła stepowego wyprowadzono do Powązek sztuk 8, do Nowogeorgiewska 10, do Nowegodworu 5, do Mokotowa 4; z bydła rassy swojskiéj wyprowadzono w różne miejsca Królestwa sztuk 26, na chów do Warszawy i Pragi 13; z powrotem do domu jako niesprzedane na targu 5, pozostało remanentem 3.

Magistrat miasta Warszawy ustanowił taksę mięsa i chleba na miesiąc Grudzień 1860 jak następuje:

I. WOŁOWINA.

Ponieważ w obliczeniu stosunku ceny bydła do wagi otrzymanego zeń mięsa, w przecięciu wypada wartość funta mięsa wołowego po kop. 7, a taka wartość, podług zasad obowiązujących stanowić ma taksę na 2gi gatunek mięsa, i względnie do téj wartości regulować się powinna taksa na inne gatunki, przeto stanowi się taksa na mięso wartości jak następuje:

Gatunek II. Funt kop. 7.

1. Skrzydło (część wewnętrzna). 2. Biodrowa sama. 3. Kotlet vel cienkie żebra. 4. Zbrzezna zrazowa. 5. Plecowa vel łopatka. 6. Krzyżowa spodnia. 7. Mostek z grychtem.

Gatunek I. Funt kop. $9\frac{1}{2}$.

1. Krzyżowa górna (część zewnętrzna). 2. Zrazowa (część wewnętrzna). 3. Łojowa vel łojówka.

Gatunek III. Funt kop. $5\frac{1}{2}$.

1. Góra z paskiem środkowym. 2. Podgórnica. 3. Szponder od mostku i plecowéj. 4. Łatka vel szponder z dziurą. 5. Sponder poprzeczny od boku. 6. Kark. 7. Mięso od pręgi vel goleni. 8. Podgarle. 9. Kaptury z świeczką (część wewnętrzna) diafragma. 10. Ogon.—Polędwicy funt kop. 14.

Drobne części.

Za 10 wiązek flaków kop. 42, za serce całe kop. 20, za wątrobę k. $17\frac{1}{2}$, za dudy z płucą i letkiém kop. $10\frac{1}{2}$, za cynadry k. $10\frac{1}{2}$, za ozór kop. $31\frac{1}{2}$, za głowę z mordą kop. 42, za 4ry nogi k. 22, za śledzionę k. $10\frac{1}{2}$, za funt czystego łoju k. 7, za pud rs. 2 k. 80, za funt kości kop. 2.

II. WIEPRZOWINA.

Wieprzowiny z skórą funt kop. $7\frac{1}{2}$, Schabu funt kop. $6\frac{1}{2}$, za głowę i ozór kop. 56, za wątrobę, letkie, serce i płuca kop. 23, za nerki k. 6, za sadła świeżego funt k. 15, za szmalcu topionego funt k. $18\frac{1}{2}$, za słoniny świeżéj funt kop. $11\frac{1}{2}$, za słoniny suszonéj lub wędzonéj funt k. $15\frac{1}{2}$, za 4ry nogi po pierwszą pęcinę k. 15.

III. CIELĘCINA.

Gdy w obliczeniu stosunku ceny cieląt do wagi otrzymanego z nich mięsa, w przecięciu wypada wartość funta mięsa cielęcego po kop. $8\frac{1}{2}$, a taka wartość, podług przepisów obowiązujących stanowić ma zasadę do taksy na mięso cielęce, względnie zatém do téj wartości zaregulowana taksa wypada jak następuje:

Gatunek I. Funt kop. 10.

Obie ćwiartki tylne z forszlakiem i nerkami.

Gatunek II. Funt kop. 7.

Górka z części przedniéj, mostek, łopatki, karczek.

Drobne części.

Za głowę kop. $15\frac{1}{2}$, za cztery nogi kop. $12\frac{1}{2}$, za letkie z sercem k. $13\frac{1}{2}$, za wątrobę k. $12\frac{1}{2}$, za kryski k. $13\frac{1}{2}$, za mleczko k. $8\frac{1}{2}$.

IV. BARANINA.

Ponieważ w obliczeniu stosunku ceny baranów do wagi otrzymanego z nich mięsa, w przecięciu wypada wartość funta mięsa baraniego kop. 7, a taka wartość podług przepisów obowiązujących stanowić ma zasadę do taksy na mięso baranie, względnie zatém do téj wartości zaregulowana taksa wypada jak następuje:

Gatunek I. Funt kop. $8\frac{1}{2}$.

Dyszek z forszlakiem część tylna.

Gatunek II. Funt kop. $5\frac{1}{2}$.

Górka, mostek, łopatka, karczek.

Drobne części.

Za głowę kop. 7, za lętkie k. 7, za wątrobę k. 7.

TAKSA MIĘSA KOSZERNEGO.

Wołowiny funt kop. 12, cielęciny kop. $13\frac{1}{2}$, baraniny k. 12.

TAKSA PODROBÓW WOŁOWYCH KOSZERNYCH.

Za głowę całą kop. 52, za funt rossyjski kop. 2, za ozór k. 39, za funt ros. kop. 5; za wątrobę kop. 24, za funt ros. k. $1\frac{1}{2}$; za serce k. 24, za funt ros. k. 5; za dudy z płucą i letkiém k. 13, za funt ros. k. 1; za śledzionę k. 13, za funt ros. k. 4; za 4ry nogi k. 28, za jednę k. 7.

Taksa bułek, chleba pszennego i żytnego.

	Cena jednego funta kop. sr.
I. Bułki i chleba pszennego.	
a) Bułki mątowéj (1)	8
b) Strucli mątowéj	$4\frac{1}{2}$
c) Bułki z pośledniejszéj mąki (2)	$3\frac{1}{2}$
d) Strucli z takiéjże mąki	$3\frac{1}{2}$
e) Chleba stołowego z takiéjże mąki	$3\frac{1}{2}$
f) Placka solonego	2
II. Chleba żytnego pytlowego, oraz chleba z mąki młyna parowego	3
III. Chleba razowego	2

(1) Bułka za kop. 1 ma ważyć zołotników 12.
(2) Bułka za kop. 1 ma ważyć złotników 28.

W Warszawie dnia 18 (30) listopada 1860 roku.

Prezydent, Rzeczywisty Radca Stanu, *Andrault.*

Naczelnik Kancelaryi, *Luceński.*

W Drukarni Gazety Warszawskiéj — Wolno drukować. — W Warszawie dnia 20 Listopada (2 Grudnia) 1860 roku. p. o. Starsz. Cenz. **A. Funkenstein.**